



## Überarbeitung der HACCP-Richtlinie

Die HACCP-Richtlinie stammt in der derzeitigen Fassung aus dem Jahre 1997 und findet sich im Anhang zu den allgemeinen Codex-Richtlinien zur Lebensmittelhygiene. Nunmehr wurde die **Neufassung der HACCP-Richtlinie** verabschiedet. Damit in engem Zusammenhang steht ein Dokument zur „Überwindung von Hindernissen bei der Anwendung des HACCP-Konzeptes in kleinen und weniger entwickelten Unternehmen“. Dieses wird aus formalen Gründen zu einem späteren Zeitpunkt eingearbeitet.

Mit der Revision wird den Wünschen der Entwicklungsländer nach mehr Flexibilität entsprochen. Davon profitieren besonders außerhalb der EU (hier gilt ein strengeres Hygienerecht/HACCP) alle kleineren Unternehmungen, die mit den komplexeren Anforderungen eines vollständigen HACCP-Konzeptes im wissenschaftlich engen Sinne überfordert wären.

**In Deutschland geht die vorherrschende Meinung dahin, daß in der Primärproduktion das HACCP-Konzept wegen fehlender „kritischer Lenkungspunkte“ (CCPs) nicht vollständig umsetzbar ist.** Eine Ausnahme bildet z. B. die Einhaltung der vorgeschriebenen Wartezeit nach Tierarzneimittelleinsatz. In anderen Staaten geht man eher davon aus, daß HACCP (ggf. in der Zukunft) machbar ist. Die Ursache der unterschiedlichen Einschätzung ist u. a. in einer anderen Interpretation des HACCP-Konzeptes zu sehen: Was in Deutschland unter „Basishygiene“ verstanden wird, gilt in Nachbarländern oftmals schon als HACCP!

## Ausblick

Das Codex-Komitee „Lebensmittelhygiene“ (CCFH) ist mit das wichtigste produktübergreifende Gremium des Codex Alimentarius. Neben grundlegenden Fragen der „Basishygiene“ entlang der gesamten Nahrungskette entscheiden die Regierungsvertreter u. a. über die Umsetzung von Risikoabschätzungen bei pathogenen Mikroorganismen und Empfehlungen zum Risiko-Management.

Alle Empfehlungen, Standards, Richtlinien, Praxiscodices etc. sind nicht per se rechtsverbindlich, können aber über das SPS-Abkommen im Rahmen der Welthandelsorganisation (WTO) in Gerichtsverfahren durchgesetzt werden und haben in sehr vielen Staaten durch Übernahme in nationales Recht mittelbar rechtsetzenden Charakter. **Für die deutsche Lebensmittelwirtschaft liegt die Bedeutung in der Exporterleichterung durch die internationale Anerkennung der Codex-Standards.** Sind die Hygienebedingungen bei in Deutschland erzeugten Produkten gemäß Codex Alimentarius gestaltet, können die Produkte aus diesem Grund in keinem Land formal zurückgewiesen werden. Für den Import gelten entsprechende Regeln.

Das Codex-Hygienekomitee wird seine nächste Sitzung voraussichtlich im Januar 2004 in Washington D.C., USA, abhalten.